



Terroir Vino, Lunedì 7 Giugno 2010

Magazzini del Cotone, Porto Antico di Genova

- + VINIX UNPLUGGED UNCONFERENCE (DOMENICA 6 GIUGNO)
- + GARAGE WINES CONTEST (DOMENICA 6 GIUGNO)
- + BARATTO WINE DAY (LUNEDÌ 7 GIUGNO)

professione sommelier

Mercoledì 12 Maggio 2010



Funzioni Accessori Tecniche Cantina Bicchieri Bottiglie Botti Tappi Storia Viticoltura
Enologia Degustazione Legislazione Enografia Vini speciali Distillati Liquori Birra Abbinamenti Merceologia

www.vinoinrete.it

bicchieri da degustazione

a cura di L.Romano

Il bicchiere giusto... Di rado ci si pone il problema, e invece possiamo apprezzare al meglio il vino che abbiamo davanti se lo serviamo nel calice più indicato. Allora d'accordo, ma quale sarà?!

La principale funzione del bicchiere è quella di riequilibrare le sensazioni, sia olfattive che gustative. Per un uso corretto il calice va afferrato "a pinza" sulla base, oppure direttamente sul gambo. La coppa non va assolutamente toccata con la mano perché altrimenti si potrebbe scaldare il contenuto, ed alterare in seguito l'esame olfattivo. Inoltre, più è distante la nostra mano e meno siamo a contatto con sentori indesiderati (es: l'odore del sapone con il quale abbiamo lavato le mani).

Il bicchiere più adatto alla degustazione del vino deve essere di vetro o meglio di cristallo, trasparente, sottile, perfettamente asciutto e pulito. E' preferibile che sia incolore e privo di scritte, proprio per poter apprezzare meglio tutte le sfumature cromatiche che offre il vino.



flute

(per spumanti secchi)

coppa champagne

(per spumanti dolci e vini aromatici)



gran cru

(per vini rossi)

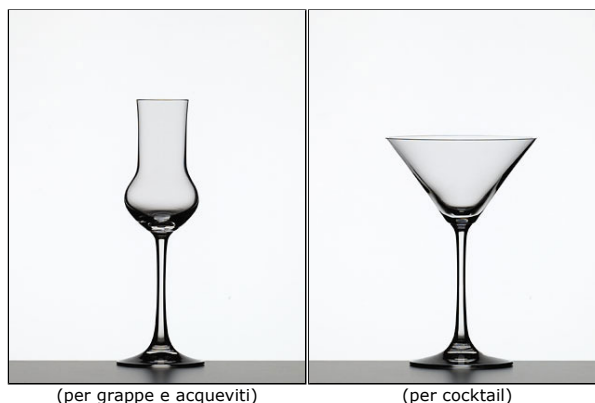
cru

(per vini bianchi)



(per vini passiti)

(per vini liquorosi)



immagini ©www.spiegelau.com

Per un prodotto da servire freddo, con una concentrazione di profumi in poca quantità, si utilizza un bicchiere di forma affusolata come la **flute**. Così una bevanda prevalentemente sapida e acida come lo Champagne, oppure lo Spumante secco, la convogliamo sulla punta della lingua e ne esaltiamo almeno inizialmente il ridotto residuo zuccherino. La Flute è anche abbastanza slanciata da esaltare il movimento di risalita delle bollicine.

Un vino più maturo ed importante necessita al contrario di un bicchiere **Grand Cru**, con un po' più di pancia, in maniera che venga meglio ossigenato e sprigioni i profumi terziari.

Lo spumante dolce come l'Asti o il Brachetto d'Acqui va bevuto nella classica **Coppa Champagne**, perché le sensazioni dolci le percepiamo prevalentemente sulla punta della lingua, ed essendo la coppa un bicchiere molto largo, quando introduciamo il vino nella bocca il liquido viene convogliato immediatamente su tutta la lingua. Al contrario una Flute ci farebbe percepire sulla punta della lingua le sensazioni dolci che potrebbero anche risultare stucchevoli.

La Coppa Champagne si chiama così anche se oggi il "re delle bollicine" è ormai un prodotto prevalentemente secco. Sino agli anni '30 del XX secolo, il 90% degli Champagne era invece dolce, fu agli inizi degli anni '60 per ragioni di gusto e quindi di mercato che la proporzione andò via via invertendosi fino ad arrivare ad un totale favore per i prodotti brut. Oggi in effetti è più comunemente definita «**Coppa Moscato**».

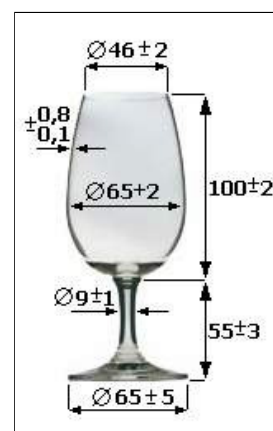
Una leggenda vuole che l'origine della coppa sia stato il calco del seno della marchesa de Pompadour, che era la favorita di Luigi XV.

I bicchieri da vini liquorosi e da distillati devono essere preferibilmente piccoli, allungati e con l'imboccatura stretta, per una serie di ragioni: in primo luogo perché debbono contenere poco liquido da bere a piccoli sorsi, poi perché l'alcool non deve coprire i profumi eleganti e a questo provvede l'imboccatura stretta che convoglia meglio i profumi verso il naso.

I bicchieri tecnici

Il **Verre INAO** o **bicchiere ISO** (International Organization for Standardization) è un bicchiere tecnico creato nel 1971, usato da enologi ed enotecnici soprattutto per mettere in risalto i difetti del vino. Questo bicchiere, approvato dall'**INAO** (Institut National d'Appellation d'origine) e conforme alle norme **AFNOR** (Association Française de Normalisation), deve avere le seguenti caratteristiche:

- vetro incolore, liscio, di spessore ridotto, privo di scritte
- percentuale di piombo 9% (il cristallo è al 24%)
- forma classica a tulipano
- capacità di 210-225ml
- apertura della coppa 46mm
- altezza della coppa 100mm
- altezza dello stelo 55mm
- spessore del gambo 9mm
- diametro del piede 65mm



Verre INAO



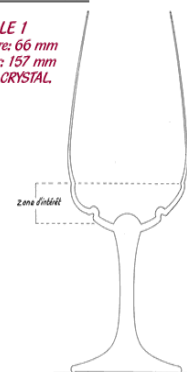
Vue en Perspective Axonométrique
COUPE DU TASTEVERRE
Tasteverre©

Nel 2000 per opera di Jerome Meunier è stato realizzato un bicchiere innovativo noto come **Tasteverre**, una sorta di bicchiere INAO con il fondo della coppa che richiama quello di un classico Tastevin, e permette una migliore ossigenazione del vino grazie alla presenza di perle e nervature nella cosiddetta "zona di interesse".

Il bicchiere è realizzato in cristallo dai migliori artigiani francesi.

LE TASTEVERRE

ECHELLE 1
Diamètre: 66 mm
Hauteur: 157 mm
Qualité: CRYSTAL.



Tasteverre©



Riedel Tasting Glass©

Esiste anche uno specifico bicchiere tecnico da degustazione, il **Tasting Glass** il cui gambo risulta cavo.

Si usa in questa maniera:

1. si riempie di vino fino alla sommità del gambo
2. si fa rotolare il bicchiere
3. a questo punto è pronto per la degustazione perché, durante la rotazione, il liquido ha ricoperto nella giusta misura tutta la superficie del calice sprigionando odori e profumi.

Varie forme di bicchiere

